

## ارتباط بین اثر اسیدهای آلی بر برخی شاخص‌های میکروبی و شیمیایی و ظاهری گوشت مرغ و عمر ماندگاری آن

نویسندگان: عبدالله حاجی پور<sup>۱</sup>، دکتر مصطفی نوروزی<sup>۲</sup>، دکتر رزا زاوشی<sup>۳</sup>، اصغر محمدپوراصل<sup>۴</sup>

۱. کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی - دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی قزوین، کمیته تحقیقات دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی قزوین

۲. مرکز تحقیقات رشد کودکان، دانشگاه علوم پزشکی قزوین [mnoroozi@qums.ac.ir](mailto:mnoroozi@qums.ac.ir)

۳. دانشیار تغذیه دانشگاه علوم پزشکی قزوین

۴. گروه اپیدمیولوژی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی قزوین

### چکیده

مقدمه و هدف: افزودن اسیدهای خوراکی به مواد غذایی علاوه بر اثرات مهاری بر میکروارگانیسم‌ها، موجب ایجاد طعم و رنگ مناسب در آن‌ها می‌گردد. مطالعه حاضر ارتباط بین اثر اسیدهای آلی بر برخی شاخص‌های میکروبی و شیمیایی و ظاهری گوشت مرغ و عمر ماندگاری آن هست.

مواد و روش‌ها: این مطالعه به صورت تجربی بوده و جهت نمونه برداری گوشت ناحیه ران مرغ متعاقب اسپری با محلول‌های ۱ درصد استریل اسیدهای سیتریک، استیک و پروپیونیک بسته بندی گردید؛ و در دمای ۴ درجه سلسیوس نگهداری و با فواصل ۲ روزه، مورد آزمایش قرار گرفت و اختلاف معنی دار بودن تیمارهای مختلف از نقطه نظر میکروبی (شمارش مزوفیل های هوازی، شمارش کلی فرم‌ها، شمارش سرماگراها و شمارش بی هوازی‌ها)، شیمیایی (PH و TVN) و ظاهری (درصد خونابه، رنگ و بو) بررسی شد.

یافته ها: تفاوت بین نمونه شاهد و نمونه تیمارهای اسید استیک و پروپیونیک معنی دار بود، همچنین تفاوت پارامترهای مزبور بین اسیدسیتریک با اسید استیک و پروپیونیک معنی دار بود ( $P < 0.05$ ) و تفاوت بین اسید استیک و پروپیونیک تفاوتی مشاهده نگردید با توجه به پارامترهای میکروبی، شیمیایی و ظاهری می‌توان نمونه شاهد را ۴ روز، تیمار شده با اسیدسیتریک را تا ۵ روز و اسید استیک و پروپیونیک را تا ۷-۶ روز نگه داری کرد.

نتیجه گیری: با توجه به نتایج این مطالعه می‌توان از غلظت ۱ درصد این اسیدها بدون ایجاد تأثیر نامطلوب ظاهری، در افزایش ماندگاری گوشت مرغ استفاده نمود.

واژه کلیدی: اسید استیک، اسیدسیتریک، اسید پروپیونیک، بسته بندی، گوشت مرغ